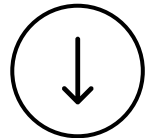


WÖHRWAG
WEINGUT

EXPERTISE



2023 P
RESERVE



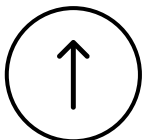
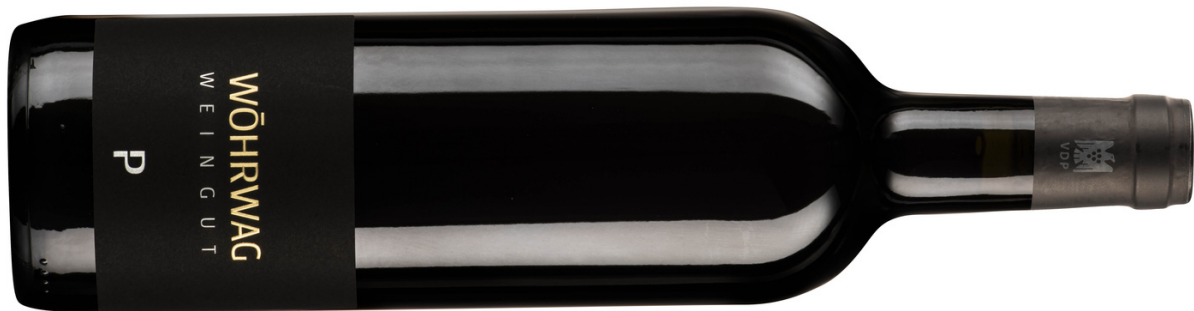
Charakter: In der Nase präsentiert sich die Cuvée mit warmen, reifen Aromen von Blau- und Brombeeren. Am Gaumen zeigt sie sich vollmundig und samtig, geprägt von dunklen Beerenaromen. Eine harmonische Struktur und die ausgewogene Art verleihen dem Wein einen geschmeidigen, runden Charakter mit anhaltendem Finale. Nach 18-monatiger Reifezeit in 300 Liter Eichenfässern, wird der Wein aus den Fässern entlassen.

Empfehlung zu: Wild | geschmortes Rindfleisch | Pilzgerichte

Fakten: 50% Lemberger 50% Merlot | Ausbau in 300l Eichenfässern | Deutscher Qualitätswein | APNr. 360.028.26 | 13,5% vol Alkohol | Säure 5,3 g/l | Restzucker 0,5 g/l

Trinktemperatur: zwischen 15 und 18°C

Optimale Trinkreife: bis 2038



WEINGUT WÖHRWAG
GRUNBACHERSTR. 5
70327 STUTTGART UNTERTÜRKHEIM

DI-FR 9.00-12.30UHR UND 14.00-18.00UHR
SA 10.00-14.00UHR

WWW.WOHRWAG.DE
INFO@WOHRWAG.DE



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
WÜRTTEMBERG